

# Notre carte

*Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits frais,  
sélectionnés chez nos producteurs locaux.*

## Les Entrées / Vorspeise / Starter €

Foie gras de Canard mi-cuit et son Chutney de saison <i>Entenleberpastete / Foie gras of Duck</i>	21
En demi service / Halbe Portion / Half portion	13,50
Saumon fumé par nos soins <i>Räucherlachs / Smoked salmon</i>	18
Capuccino de Potiron et son Croustillant de Munster <i>Kürbis Capuccino, knusprig Münsterkäse</i> <i>Pumpkin Capuccino, crispy Munster cheese</i>	9
Galantine de Canette aux Fruits, Aigre doux de Légumes <i>Entenballotine mit Früchte / Duck ballotine with fruit</i>	15
Tarte aux Champignons forestiers et Magret de Canard fumé <i>Waldpilzentorte und Entenbrüstchen</i> <i>Forest mushrooms tart and duckling breast</i>	13

## Les Poissons / Fisch / Fish

Rosace de Noix de Saint Jacques au beurre citronné, Poireau torréfié et Pomme de terre fondante * <i>Jakobmuscheln mit Zitronenbutter / Scallops with lemon butter</i>	25
Dos de Merlu rôti dans sa soupe de poisson, Frite de Panisse et petits Navets glacés <i>Seehecht gebraten in einer Fischsuppe / Hake roasted in a fish soup</i>	16
Filet de Turbot poché au lait parfumé, Mousseline de Panais et Jus de Volaille aux Olives <i>Pochierter Steinbutt in duftender Milch / Poached turbot in flavored milk</i>	22

## La cuisine Végétale / Vegetarisch / Vegetarian

L'œuf de ferme poché aux Champignons des bois voisins <i>Verlorene Eier mit Waldpilzen / Poached egg with forest mushrooms</i>	16
La Cocotte de Légumes du Moment <i>Frische Gemüsefrikassee / Fricassee of seasonal vegetables</i>	18

## Les Viandes / Fleisch / Meat

Jarret de Veau braisé à l'Orange	17
<i>Geschmorte Kalbshachse mit Orange</i> <i>Braised veal knuckle with orange</i>	
Faux-filet de Bœuf Alsace en croûte de Moëlle *	25
<i>Rindsrückenstück mit Mark / Sirloin steak with marrow</i>	
Agneau de la Ferme Peterschmitt en deux façons, braisé et rôti	20
<i>Geschmort und gebraten Lamm / Braised and roast Lamb</i>	
Rognon de Veau cuit entier, sauce au Melfor	17
<i>Saure Kalbsnieren / Sour calf's kidney</i>	
Gibier de la chasse locale, braisé ou rôti aux Champignons des bois	23
<i>Wildfleisch aus Jagd der Region, geschmort oder gebraten mit Waldpilzen</i> <i>Game from local hunt, braised or roast with forest mushrooms</i>	



Le Plat Junior et son Dessert (servi jusqu'à 12ans)	9,90
Viande ou poisson proposé selon le marché de la semaine, dessert	
<i>Kindermenu - Fleisch oder Fish, Nachspeise</i> <i>Childrenmenu - Meat or Fish, Dessert</i>	



## Les Desserts / Nachspeise / Dessert

Tarte sablée au Chocolat noir et Sorbet Framboise	11
<i>Schokoladetorte und Himbeersorbet</i> <i>Chocolat tart and raspberry sorbet</i>	
Nos profiteroles au Chocolat	9
<i>Schokoladeprofiterolen / Chocolate profiteroles</i>	
Nos Crèmes glacées « Saveurs de la Cueillette »	7,50
<i>Eis mit Pflanzen aromatisiert / Ice creams flavored with plants</i>	
Crème brûlée à la Vanille	9
<i>Gebrannte Creme mit Vanille / Crème brûlée with Vanilla</i>	
Tarte du jour et sa glace	7,50
<i>Kuchen des Tages und sein Eis / Tart of the day and its ice cream</i>	
Sorbet aux Fruits arrosé à l'eau de vie Hagnmeyer	9
<i>Fruchtsorbet mit Schnaps / Fruit sorbet with brandy</i>	
Café ou Thé Gourmand	9,80
<i>Kaffee oder Tee mit Süßigkeiten / Coffee or Tea with sweets</i>	



## Nos formules / Menü / Set menu

Composez votre menu en sélectionnant vos plats dans notre carte  
*Wählen Sie Ihre Gerichte in unserer Speisekarte – Select your dishes in our menu*

- Formule 2 plats** – Entrée, plat ou plat, dessert 28  
\* Supplément 4 € pour les Saint Jacques et le Faux-filet  
*Vorspeise und Gang oder Gang und Nachspeise – Zuschlag von 4 € für Gerichte mit \**  
*Starter and dish or dish and dessert – Surcharge of 4 € for dishes with \**
- Formule 3 plats** – Entrée, plat et dessert 36  
*Vorspeise, Fisch oder Fleisch und Nachspeise / Starter, Fish or Meat and Dessert*
- Formule 4 plats** – Entrée, 2 plats et dessert 46  
*Vorspeise, 2 Gerichte und Nachspeise / Starter, 2 dishes and Dessert*

➤ **La sélection de vins du Sommelier / Weinauswahl / Selection of wines**

2 verres / 2 Gläser / 2 glasses	12,5 cl	6,40
3 verres / 3 Gläser / 3 glasses	8 cl	8,40



## Hors formule / Off Menü / Off menu

- La Truite du vivier servie .....** **au Bleu et son Beurre blanc** 19  
*Forelle Blau und weiße Buttersoße*  
*Trout poached "au Bleu" and white butter*
- Meunière** 19  
*Forelle Müllerinart*  
*Trout meunière*
- aux Amandes** 22  
*Forelle mit Mandeln*  
*Trout with almonds*



Le restaurant est ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 13h et de 19h à 20h30.

Fermeture hebdomadaire lundi et mardi (sauf jours fériés).

*Das Restaurant ist von Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 13 und 19-20.30 Uhr geöffnet.*

*The restaurant is open from wednesday to sunday, from 12 to 1p.m. and 7 to 8.30 p.m.*



Nos viandes sont d'origine France et CEE, selon arrivages.

*Unser Fleisch ist von Ursprung Frankreich und EWG, je nach Anlieferungen.*

*Our meats are of origin France and European Economic Community, according to deliveries.*

Prix Nets – Taxes, service et couvert compris (dont T.V.A.).

TVA sur boissons alcoolisées 20% - TVA sur toutes les autres prestations 10%